Poêlée de poulet, légumes et riz parfumé aux champignons

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- *250g de riz long grain*
- *1kg de champignons de Paris*
- *4 carottes fanes*
- *50g de petits pois écossés*
- *4 suprêmes de poulet*
- *1 feuille de laurier*
- *1 feuille de thym*

1. Laver puis découper les champignons et les faire cuire dans 2 litres d'eau avec une feuille de laurier et du thym. Une fois que l'eau bout, laisser cuire encore environ un quart d'heure.
2. Éteindre le feu, couvrir et laisser infuser pendant une demi-heure environ.
3. Passer la préparation au chinois afin de conserver 1 litre-et-demi de bouillon. Réserver les champignons. Cuire le riz (durant le temps indiqué sur le paquet) dans ce bouillon parfumé que vous aurez récupéré.
4. Saisir les suprêmes de poulet avec un peu de matière grasse dans une poêle bien chaude.
5. Cuire 10 mn côté peau, 5 mn côté chair. Laisser reposer 5 mn dans une assiette recouverte de papier aluminium pour faire monter la chaleur à cœur.
6. Cuire à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée) les petits pois et les carottes coupées en rondelles pendant 3 mn et les refroidir ensuite dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.
7. Découper les suprêmes de poulet en morceaux et poêler le tout en ajoutant champignons, carottes, petits pois et riz dans la poêle.